








TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4
- Préparation :  20mn
- Cuisson :  4h
- Difficulté :    

INGRÉDIENTS

- 1kg paleron de bœuf en un morceau
- 1 oignons
- 2 échalotes
- 4/5 carottes en bâtonnet
- Sel, poivre
- 1 l de bouillon de poule
- 20 g de beurre



SUGGESTION VIN

- Bourgogne

BŒUF AUX CAROTTES

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 130/140°.

Dorer votre viande dans un mélange beurre et huile. Ajouter les échalotes et les oignons émincés. Assaisonner.

Ajouter les carottes en bâtonnets et votre bouillon de poule dégraissé.

Faire attention à la quantité de bouillon mise au départ ;en effet elle ne réduira quasiment pas pendant la cuisson.

Fermer votre cocotte et enfourner 4h.

* REMARQUES *

Votre bœuf carotte se mariera parfaitement avec des tagliatelles fraîches.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com